



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ MUHALLEBİ

<https://www.droetker.com.tr>

- 1 poşet Dr. Oetker İrmikli Pirinç Unu
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 3 su bardağı süt
- 2 - 3 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı
- 2 - 3 adet küp şeklinde doğranmış kuru incir
- 3 adet küp şeklinde doğranmış hurma
- Süslemek için:
 - 1 adet ince doğranmış kuru kayısı
 - 1 adet çekirdeği ayıklanmış hurma (ince doğranmış)

Pirinç unu, toz şeker ve şekerli vanilini bir tabağa alıp kaşık ile iyice karıştırın. Sütü bir tencereye alıp üzerine pirinç unlu karışımı ekleyin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, üzerine kayısı, incir ve hurmaları ilave edip karıştırın. Kaselele paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Tatlıları kuru kayısı ve hurma ile süsleyin ve servis yapın.

